

Menú

ENTRADAS

PAN Y MANTEQUILLA | 130

Sourdough del chef, mantequilla del día

TOFU | 450

Tofu frito, frijoles blancos, chimichurri

CEVICHE VEGETAL | 375

Leche de tigre vegetal, cremoso de marañón, crema de aguacate, vegetal de temporada, cebolla morada encurtida y camote frito

YOLTAMAL | 250

Elote dulce, crema, cuajada con chile

TOSTONES CON QUESO | 250

Plátano verde, queso seco empanizado, mousse de frijoles, crema de aguacate, pico de gallo

CHILOTES LOCOS | 250

Chilotes asados, mayonesa de ceniza y limón, salsa de chile Congo, queso semi seco, tomatomotle

INDIO VIEJO | 250

Trasera de cecina, maíz pujagua, puré de maduro

CROQUETAS DE PULPO | 420

Bechamel, pulpo, mayonesa de ceniza

CHICKEN WINGS | 375

Alitas confitadas, beer battered, salsa de chile Congo lactofermentado, nido de papas, crudites, blue cheese dressing

TARTAR DE RES | 450

Carne nacional, yema de huevo curada, pan brioche, Pecorino DOP

CEVICHE DE PESCADO | 390

Pesca del día, leche de tigre, crema de aguacate, marañón, camote frito, cebolla morada, aceite de cilantro

TIRADITO DE PESCA | 420

Pesca del día, leche de tigre tropical, fruta de estación, crema de aguacate, cebolla morada, camote, aceite ahumado

CAMARONES EMPANIZADOS | 420

Camarones al panko, alioli de chipotle, crema de aguacate, pesto de albahaca, hilos de tubérculos

FRIED CHICKEN NACHOS | 420

Southwest fried chicken, slaw tropical, totopos, crema de aguacate, bacon crunch, sour cream, jalapeños

PLATOS FUERTES

ENSALADA DE LA CASA | 350

Hojas del huerto, microgreens, flores comestibles, remolacha, gajos de cítricos, tomates Cherry, vinagreta, queso feta. Agrega Pollo | 160

BERENJENAS | 350

Berenjena asada, maduro frito, garbanzos crocantes, puré de zanahoria con coco

CHAYOTE | 350

Chayote quemado, mantequilla noisette, puré de maduro, salsa de oreja de guanacaste

PULPO CRIOLLO | 990

Pulpo confitado, frijoles blancos, chimichurri criollo

PULPO ASADO | 990

Pulpo asado, salsa criolla con coco, puré de yuca

CAMARONES | 990

Camarón jumbo, hongos, crema dulce, puré de papas

MEDALLÓN DE RES | 850

10 onzas de filete nacional, puré de papa, salsa de queso gorgonzola

BEEF SHORT RIB | 990

Sousvide 18 horas, reducción de jugo de carne, puré de vegetal de estación

PANCETA CROCANTE | 600

Sousvide 18 horas, puré de yuca, mojo de ajo

HOUSE BURGER | 440

Angus blend, queso suizo, mayonesa de tocino y chipotle, mermelada de cebolla, lechuga, tomate

FRIED CHICKEN SÁNDWICH | 440

Pollo frito, coleslaw tropical, alioli de chipotle

POSTRES

CHOCOLATE CAKE | 270

70% cacao, salted caramel popcorn

FLAN DE MAÍZ | 200

Maíz tierno, dulce de rapadura

CHURROS | 270

Dulce de leche, gel de frutas de estación

LIME SURPRISE | 270

Mousse de limón, marshmallow de naranja agria, sablé salado, curd de limón, merengue con chile

BUÑUELO | 200

Yuca, queso semi seco, dulce de rapadura, calala, tomatomotle

Menú

BEBIDAS

Limonada | 75 - 85
Jugo de naranja | 75
Gaseosas | 55
Té frío | 75
Fuente Pura | 55
San Pellegrino | 130 - 170 - 225
Aqua Panna | 225
Red Bull | 180
Fever Tree | 180
Michelada | 55
Chelada | 55

CERVEZAS

Clásica | 85
Toña | 85
Toña light | 85
Frost | 85
Sol | 170
Miller lite | 115
Heineken | 110
Moropotente | 160
Smirnoff | 170
Cerveza de temporada
(preguntar disponibilidad)
Seltzer Flor de Caña | 85
Rosé | 105

CÓCTELES CLÁSICOS

FLOR TONIC | 270
Cristalino, agua tónica, romero

DAQUIRI | 200
Extra lite, limón, azúcar, aceite de cilantro

NEGRONI | 330
Gin, vermouth, campari, café

CARAJILLO | 330
Licor 43, espresso

MARGARITA | 270
Jimador, limón, licor de naranja

MOJITO | 270
Extra lite, azúcar, hierba buena, limón

APEROL SPRITZ | 350
Aperol, espumante, agua con gas

GIN TONIC | 320
Gin, agua tónica, romero

CÓCTELES DE AUTOR

MARAE | 300

Ganador del tiki fest Nicaragua 2024.
Flor de caña 12 años, licor de piña, licor de calala, falernum, jugo de limón, puré de piña, TPT de piña con melocotón

SEÑORA LULÚ | 300

Flor de caña 12 años, jugo de sandía, sirope de romero, jugo de limón, licor de naranja

CHATELAZO | 270

Flor de caña Cristalino, cordial de calala, pulpa de calala, clara de huevo, jugo de limón, angostura

MAMAFUFA | 300

Jimador blanco, extracto de tamarindo, sirope de coco, limón real, shurb de mango, chile congo

FLOR DE MAYO | 300

Gin, té de flores clarificado, sirope de frambuesa, jugo de piña, jugo de limón

DON HUMBERTO | 270

Cususa, mamón, piña, limón real, cordial de melón

MISTERIO | 350

Fat wash flor de caña 18 años, mantequilla de maní, sirope de café, vermouth rosso, bitter de chocolate

JINCHO | 270

Cususa, naranja agria, néctar de mango, shrub de mango, sal de albahaca, sirope de vino

BA- RICA | 300

Whisky, limón, sirope de coco, sirope de hierbas, jamaica, calala

JUANITA | 350

Mezcal, limón real, licor de flor de moringa

Menú

FLOR DE CAÑA

FDC 25 años | 750 | 3250 | 6750
FDC 130 aniversario | 280 | 1600 | 3150
FDC 18 años | 190 | 800 | 1500
FDC 12 años | 130 | 550 | 975
FDC Cristalino | 95 | 450 | 800
FDC 7 años | 90 | 350 | 500

TEQUILA

Maestro dobel | 280 | 1600 | 3075
Don Julio 1800 Cristalino | 280 | 1600 | 3075
Don Julio blanco | 240 | 1400 | 2750
Don Julio Añejo | 390 | 2600 | 4800
Don Julio 70 | 4 | 2200 | 4000
Jimador blanco | 150 | 700 | 1200
Herradura blanco plata | 170 | 950 | 1800
Herradura reposado | 190 | 1100 | 2150
Patrón reposado | 225 | 1300 | 2700
Patrón silver | 190 | 1100 | 2000

VODKA

Absolut | 150 | 800 | 1500
Filandia | 90 | 500 | 900
Tito's | 160 | 950 | 1800
Grey Goose | 200 | 1250 | 2400

WHISKY

Glenfiddish 18 años | 420 | 2450 | 4800
JW Blue Label | 1125 | 6600
JW Double Black | 270 | 1550
JW Black | 225 | 1250 | 2400
JW Red | 110 | 600 | 1100
Old Parr | 225 | 1250 | 2400
Buchanan's | 225 | 1250 | 2400
Chivas Regal 12 años | 225 | 1250 | 2400
Chivas Regal 18 años | 420 | 2450
Jack Daniel's | 140 | 700 | 1300
Something Special | 140 | 800 | 1500

GIN

Hendrick | 180 | 1000 | 1850
Beefeater | 115 | 600 | 1100
Gin Factory | 100 | 500 | 900

MEZCAL

400 conejos | 230 | 1100 | 2100
Fronterizo | 200 | 1100 | 2100
Señorío | 220 | 1200 | 2300
Señorío añejo | 280 | 1350 | 2500
Señorío Reposado | 250 | 1500 | 2800
Zignum | 200 | 1100 | 2100
Mitre Origen | 170 | 1000 | 1800
Mitre Espadín | 225 | 1300 | 2450

DIGESTIVOS

Cususa | 90
Jagger | 220
Fireball | 200
Amaretto | 180
Brogans | 180
Campari | 180
Flor de Caña espresso | 110
Licor 43 | 250
Licor 43 horchata | 280
Nixta | 290

Menú

VINOS

PROSECO – CAVA – CHAMPAGNE

EPIFANIA | 1650
Prosecco - Italia

EPIFANIA ROSÉ | 1650
Prosecco - Italia

CANTI | 1400
Prosecco DOC - Italia

SANGRE DE TORO | 1200
Cava - España

LAURENT PERRIER | 7100
Champagne - Francia

VINO BLANCO

19 CRIMES | 1400
Sauvignon Blanc - Australia

ONE | 1600
Sauvignon Blanc - Argentina

CELESTE | 1100
Verdejo - España

MAR DE FRADES | 2600
Albariño - España

EPIFANIA | 1400
Pinot Grio - Italia

LA VIELLE FERME | 1400
Famille Perrin - Francia

VINOS ROSADOS

VIÑA ESMERALDA | 1000
Rosé - España

CALVET | 1450
Rosé - Francia

LA VIELLE FERME | 1150
Famille Perrin - Francia

VINO TINTO

ANTÍGAL UNO | 1450
Cabernet Sauvignon - Argentina

ANTIGAL UNO | 1450
Malbec - Argentina

ANTIGAL UNO | 1450
Red Blend - Argentina

TORRES CELESTE | 1400
Tempranillo - España

KAIKEN | 2100
Malbec - Argentina

SAURUS | 1400
Malbec - Argentina

SAURUS | 1400
Pinot Noir - Argentina

EMILIO MORO | 2600
Ribera del Duero - España

FINCA RESALSO | 1400
Ribera del Duero - España

CONDE DE SAN CRISTOBAL | 2300
Ribera del Duero - España

LA VIELLE FERME SYRAH | 1150
Famille Perrin - Francia

ALTANZA CAPITOSO | 1100
Rioja - España

ALTANZA CRIANZA | 1400
Rioja - España

MALLEOLUS | 4500
Ribera del Duero - España

MONTES | 1200
Merlot - Chile

SIBARIS | 1200
Carmenere - Chile

LUIGUI BOSCA | 2000
Red Blend - Argentina

VALPOLICELLA | 1800
Veneto - Italia

LA LINDA | 1000
Malbec - Argentina

RAMÓN BILBAO | 1700
Crianza - España

CALVET RESERVA | 1000
Merlot - Francia

FOUNDER'S COLLECTION | 2900
Cabernet Sauvignon - Chile

MARQUÉS DE VARGAS
RESERVA | 2600
Tempranillo - España

SALMOS | 3600
Priotat - España

MENAGE A TROIS | 1400
Pinot Noir - California

MENAGE A TROIS | 1400
Zifandel - California